ARRETE ROYAL du 24 JANVIER 1990 relatif aux arômes destinés à être utilisés dans les denrées alimentaires
(Mon. 24.IV.1990)

Modifications:
A.R. 3 mars 1992 (Mon. 15.IV.1992)

Vu la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, modifiée par la loi du 22 mars 1989, notamment l'article 1er, 2°, a), article 6, § 1er, b), l'article 7, § 1er, 2°, l'article 18 et l'article 22, § 3;
Vu la directive du Conseil des Communautés européennes du 22 juin 1988 (88/388/CEE) concernant le rapprochement des législations des Etats membres dans le domaine des arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires et des matériaux de base pour leur production;
Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1er, modifié par la loi du 4 juillet 1989;
Vu l'urgence;
Considérant que ces dispositions doivent être arrêtées dans le délai prescrit par la directive 88/388/CEE précitée en accordant aux fabricants un délai suffisant pour leur permettre de s'y conformer,

Art. 1er. § 1er. Pour l'application du présent arrêté on entend par:
1° *arôme:* les substances aromatisantes, les préparations aromatisantes, les arômes de transformation, les arômes de fumée ou leurs mélanges;
2° *substance aromatisante:* une substance chimique définie ayant des propriétés aromatisantes.
Parmi les substances aromatisantes, on distingue les substances suivantes:
a) *substance aromatisante naturelle:* la substance obtenue par des procédés physiques appropriés (y compris la distillation et l'extraction au solvant) ou des procédés enzymatiques ou microbiologiques à partir d'une matière d'origine végétale ou animale, soit en l'état, soit transformée pour la consommation humaine par des procédés traditionnels de préparation de denrées alimentaires (y compris le séchage, la torréfaction et la fermentation);
b) *substance aromatisante identique à une naturelle:* la substance obtenue par synthèse chimique ou isolée par des procédés chimiques et identique chimiquement à une substance présente naturellement dans une matière d'origine végétale ou animale telle que décrite sous a);
c) *substance aromatisante artificielle:* la substance obtenue par synthèse chimique mais non identique chimiquement à une substance présente naturellement dans une matière d'origine végétale ou animale telle que décrite sous a);
3° *préparation aromatisante:* un produit autre que les substances définies sous 2°, a), concentré ou non, ayant des propriétés aromatisantes et obtenu par des procédés physiques appropriés (y compris la distillation et l'extraction au solvant) ou des procédés enzymatiques ou microbiologiques à partir de matières d'origine végétale ou animale, soit en l'état, sort transformées pour la consommation humaine par des procédés traditionnels de préparation de denrées alimentaires (y compris le séchage, la torréfaction et la fermentation);
4° *arôme de transformation:* un produit obtenu, dans le respect des bonnes pratiques de fabrication, par chauffage à une température non supérieure à 180 °C, pendant une période n'excédant pas 15 minutes, d'un mélange d'ingrédients qui ne possèdent pas nécessairement

eux-mêmes des propriétés aromatisantes et dont au moins un contient de l'azote (amino) et un autre est un sucre réducteur;
5° *arôme de fumée:* un extrait de fumée utilisé dans les procédés traditionnels de fumaison des denrées alimentaires.
§ 2. Les arômes peuvent contenir les substances suivantes:

- des denrées alimentaires;
- les additifs autorisés pour leur stockage et leur utilisation;
- les substances utilisées pour leur dilution et leur dissolution;
- les auxiliaires technologiques nécessaires à leur production.

§ 3. Le présent arrêté concerne les arômes employés ou destinés à être employés dans ou sur des denrées alimentaires pour leur donner une odeur et/ou un goût, ainsi que les matériaux de base utilisés pour la production des arômes.
§ 4. Le présent arrêté ne s'applique pas:

- aux substances et produits comestibles destinés à être consommés en l'état, avec ou sans reconstitution;
- aux substances ayant exclusivement un goût sucré, acide ou salé:
- aux matières d'origine végétale ou animale ayant des propriétés aromatisantes intrinsèques lorsqu'elles ne sont pas utilisées comme source d'arômes.

Art. 2. Il est interdit de fabriquer, de mettre dans le commerce et d'exporter dans les Etats membres de la Communauté européenne:
1° des arômes contenant une quantité toxicologiquement dangereuse d'un quelconque élément ou substance;
2° des arômes contenant plus de:

- 3 mg/kg d'arsenic;
- 10 mg/kg de plomb;
- 1 mg/kg de cadmium;
- 1 mg/kg de mercure;

3° des denrées alimentaires, pour la fabrication desquelles des arômes ont été utilisés, qui contiennent une ou plusieurs des substances indésirables figurant à l'annexe, point 1, dans des quantités supérieures à celles qui y sont fixées;
4° des denrées alimentaires, pour la fabrication desquelles des arômes et d'autres ingrédients alimentaires ayant des propriétés aromatisantes ont été utilisés, qui contiennent une ou plusieurs des substances figurant à l'annexe, point 11, dans des quantités supérieures à celles qui y sont fixées.

Art. 3. § 1er. Il est interdit de mettre dans le commerce des arômes non destinés à être vendus au consommateur final si leurs emballages, récipients ou étiquettes ne portent pas les mentions suivantes:
a) le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi dans la Communauté;
b) la dénomination de vente: soit le terme «arôme», soit une dénomination plus spécifique ou une Description de l'arôme;
c) soit la mention «pour denrées alimentaires», sort une référence plus spécifique à la denrée alimentaire à laquelle l'arôme est destiné;
d) l'énumération dans un ordre pondéral décroissant des catégories des substances aromatisantes et des préparations aromatisantes présentes, selon la classification suivante:

- substances aromatisantes naturelles, pour les substances aromatisantes définies à l'article 1er, § 1er, 2°, a);

- substances aromatisantes identiques aux naturelles, pour les substances aromatisantes définies à l'article 1er, § 1er, 2°, b);
- substances aromatisantes artificielles, pour les substances aromatisantes définies à l'article 1er, § 1er, 2°, c);
- préparations aromatisantes pour les préparations définies à l'article 1er, § 1er, 3°;
- arômes de transformation, pour les arômes définis à l'article 1er, § 1er, 4°;
- arômes de fumée, pour les arômes définis à l'article 1er, § 1er, 5°;

e) s'il s'agit d'un mélange d'arômes avec d'autres substances ou matières visées à l'article 1er, § 2, deuxième et troisième tirets, l'énumération dans un ordre pondéral décroissant, dans le mélange:

- des catégories des arômes selon la classification du point d) du présent paragraphe;
- du nom de chacune des autres substances ou matières ou, le cas échéant, de son numéro CEE";

f) l'indication de la quantité maximale de chaque composant ou groupe de composants sujets à une limitation quantitative dans une denrée alimentaire, ou une information adéquate permettant à l'acheteur de se conformer aux dispositions applicables à cette denrée alimentaire;
g) une mention permettant d'identifier le lot.
§ 2. Sans préjudice des dispositions du § 1er d), le terme «naturel», ou toute autre expression ayant une signification sensiblement équivalente, ne peut être utilisé que pour les arômes dont la partie aromatisante content exclusivement des préparations aromatisantes et/ou des substances aromatisantes naturelles.
Si la dénomination de vente de l'arôme contient une référence à une denrée alimentaire ou à une source d'arômes, le terme «naturel ou toute autre expression ayant une signification sensiblement équivalente ne peut être utilisé que si la partie aromatisante a été isolée par des procédés physiques appropriés ou des procédés enzymatiques ou microbiologiques ou des procédés traditionnels de préparations de denrées alimentaires uniquement ou presque uniquement à partir de la denrée alimentaire ou de la source d'arômes concernée.
§ 3. Par dérogation au § 1er, les mentions indiquées au § 1er, points d), e) et f) peuvent ne figurer que sur les documents commerciaux relatifs au lot, à fournir avec ou avant la livraison, à condition que la mention «destiné à la fabrication de denrées alimentaires, non à la vente au détail» soit portée en un endroit bien visible de l'emballage, du récipient ou de l'étiquette du produit en question.
§ 4. Les mentions visées au présent article doivent être facilement visibles, clairement lisibles et indélébiles.
Elles doivent être formulées en termes facilement compris par les acheteurs à moins que l'information de ces derniers ne soit assurée par d'autres mesures.

Art. 3bis. § 1er. Les arômes destinés à être vendus au consommateur final ne peuvent être commercialisés que si leur étiquetage comporte les mentions obligatoires suivantes, qui doivent être facilement visibles, clairement lisibles et indélibiles :
a) soit le terme "arômes", soit une dénomination plus spécifique ou une description de l'arôme;
b) soit la mention "pour denrées alimentaires", soit une référence plus spécifique à la denrée alimentaire à laquelle l'arôme est destiné;
c) la date de durabilité minimale conformément aux dispositions de l'arrêté royal du 13 novembre 1986 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées;
d) les conditions particulières de la conservation et d'utilisation;
e) un mode d'emploi au cas où son omission ne permettrait pas de faire un usage approprié de l'arôme;

f) le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté;
g) une indication ou marque permettant d'identifier le lot, conformément à l'arrêté royal du 9 février 1990 relatif à l'indication du lot auquel appartient une denrée alimentaire;
h) s'il s'agit d'un mélange d'arôme(s) avec d'autres substances, l'énumération dans un ordre pondéral décroissant dans le mélange;

- de l'arôme ou des arômes en question, conformément au point a);
- du nom de chacune des autres substances ou matières, ou, le cas échéant, de son numéro CEE.

§ 2. Le terme "naturel" ou toute autre expression ayant une signification sensiblement équivalente ne peut être utilisé que pour les arômes dont la partie aromatisante contient exclusivement des substances aromatisantes telles que définies à l'article 1er, § 1er, 2°, sous a) et/ou des préparations aromatisantes telles que définies à l'article 1er, § 1er, 3°.
Si la dénomination de vente de l'arôme contient une référence à une denrée alimentaire ou à une source d'arômes, le terme "naturel" ou toute autre expression ayant une signification sensiblement équivalente ne peut être utilisé que si la partie aromatisante a été isolée par des procédés physiques appropriés ou des procédés enzymatiques ou microbiologiques, ou des procédés traditionnels de préparations de denrées alimentaires uniquement ou presque uniquement à partir de la denrée alimentaire ou de la source d'arômes concernée.

Art. 4. Les arômes et denrées alimentaires visés à l'article 2 sont déclarés nuisibles.

Art. 5. Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont recherchées, constatées et punies conformément aux dispositions de la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits.

Art. 6. Le présent arrêté entre en vigueur le 22 juin 1990.
Toutefois à titre transitoire et ce jusqu'au 22 juin 1991, les arômes qui ne satisfont pas aux dispositions du présent arrêté peuvent être mis dans le commerce.

Art. 7. Notre Ministre des Affaires sociales et Notre Secrétaire d'Etat à la Santé publique sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

ANNEXE

I. Teneurs maximales en certaines substances indésirables présentes dans les denrées alimentaires consommées en l'état et dues à l'utilisation des arômes

Substance	Denrées alimentaires	Boissons
3,4-Benzopyrène	0,03 µg/kg	0,03 µg/kg

II. Teneurs maximales en certaines substances provenant des arômes et d'autres ingrédients alimentaires ayant des propriétés aromatisantes et présentes dans les denrées alimentaires telles qu'elles sont consommées et dans lesquelles des arômes ont été utilisés

Substances	Denrées alimentaires (en mg/kg)	Boissons (en mg/kg)	Exceptions et/ou restrictions spéciales
Acide agarique (1)	20	20	100 mg/kg dans les boissons alcoolisées et les denrées alimentaires contenant des champignons
Aloïne (1)	0,1	0,1	50 mg/kg dans les boissons alcoolisées
Beta-asarone (1)	0,1	0,1	1 mg/kg dans les boissons alcoolisées et les assaisonnements destinés aux "snack foods"
Berbérine (1)	0,1	0,1	10 mg/kg dans les boissons alcoolisées
Coumarine (1)	2	2	10 mg/kg pour certaines sortes de confiserie au caramel 50 mg/kg dans les gommes à mâcher 10 mg/kg dans les boissons alcoolisées
Acide cyanhydrique (1)	1	1	50 mg/kg dans les nougats, le massepain et ses succédanés ou produits similaires 1 mg/% en volume d'alcool dans les boissons alcoolisées 5 mg/kg dans les conserves de fruits à noyaux
Hypéricine (1)	0,1	0,1	10 mg/kg dans les boissons alcoolisées 1 mg/kg dans la confiserie
Pulegone (1)	25	100	250 mg/kg dans les boissons aromatisées à la menthe poivrée ou à la menthe 350 mg/kg dans la confiserie à la menthe
Quassine (1)	5	5	10 mg/kg dans la confiserie sous forme de pastilles 50 mg/kg dans les boissons alcoolisées
Safrol en isosafrol (1)	1	1	2 mg/kg dans les boissons alcoolisées titrant jusqu'à 25 % en volume 5 mg/kg dans les boissons alcoolisées titrant plus de 25 % en volume 15 mg/kg dans les denrées alimentaires contenant du macis et la noix de muscade
Santonine (1)	0,1	0,1	1 mg/kg dans les boissons alcoolisées titrant plus de 25 % en volume
Thyone (alfa et beta) (1)	0,5	0,5	5 mg/kg dans les boissons alcoolisées titrant jusqu'à 25 % d'alcool en volume

			10 mg/kg dans les boissons alcoolisées titrant plus de 25 % en volume 25 mg/kg dans les denrées alimentaires contenant des préparations à base de sauge 35 mg/kg dans les amers

(1) Ne peut être ajouté en tant que tel aux denrées alimentaires ou aux arômes. Peut être présent dans la denrée alimentaire soit naturellement, soit à la suite d'une adjonction d'arômes préparés à partir de matières de base naturelles.